

Recette du Granola Maison - The Brunches

Ingrédients

- 300g de flocons d'avoine complets
- 100g d'amandes entières concassées
- 50g de noisettes
- 50g de graines de courge ou de tournesol
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable ou de miel
- 3 cuillères à soupe d'huile de coco fondue
- 1 pincée de sel marin
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 50g de pépites de chocolat noir (à ajouter après cuisson)

Matériel nécessaire

- 1 grand saladier
- 1 plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- 1 spatule en bois
- 1 bocal en verre hermétique pour la conservation

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 160°C (chaleur tournante).
- Dans le grand saladier, mélangez les flocons d'avoine, les fruits secs et les graines.
- Ajoutez le sirop d'érable, l'huile de coco, le sel et la cannelle. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément enrobés.
- Étalez le mélange sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en une couche fine et régulière.
- Enfournez pendant 20 à 25 minutes. Remuez à mi-cuisson pour une dorure homogène.
- Sortez la plaque du four et laissez refroidir complètement sans toucher au granola (il durcira en refroidissant).
- Une fois froid, ajoutez les pépites de chocolat et mélangez une dernière fois.

Conseils de conservation et dégustation

- Conservez votre granola dans un bocal en verre hermétique à l'abri de la lumière.
- Il se conserve parfaitement pendant 3 semaines.
- Servez avec un yaourt grec, du fromage blanc ou votre lait végétal préféré.
- Ajoutez des fruits frais (baies, bananes) au moment de servir pour un brunch complet.